Breville

Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model 800ESXL Issue - B12

Breville®

the Duo-Temp™

Instruction Book - Livret d'instructions



800ESXL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville Product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

4 Breville recommends safety first
7 Know your Breville Product
10 Assembling your Breville Product
12 Operating your Breville Product
20 Care & cleaning
24 Troubleshooting
29 Coffee variations

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the espresso machine for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of the espresso machine.
- Do not place the espresso machine near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the espresso machine on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use the espresso machine on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Always ensure the espresso machine is properly assembled before connecting to a power outlet and operating.
- Do not attempt to operate the espresso machine by any method other than those described in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use only cold, preferably filtered water in the water tank. Do no use any other liquid.
- Never use the espresso machine without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Allow the espresso machine to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not leave the espresso machine unattended when in use.
- Do not place anything other than cups for warming on top of the espresso machine.
- Always switch Off the espresso machine by pressing the POWER button to Off and unplug if appliance is to be left unattended, not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not use accessory attachments other than those provided. The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning call Breville Consumer Service.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

⚠ *WARNING*

Fully unwind the cord before use.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision.

Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the power outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Product

All parts that come into contact with water, coffee or milk are BPA Free.



KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT

A. **Cup warming tray**
B. **HEATING light**
C. **POWER button**
D. **Portafilter**
E. **Removable 75oz (2.2L) water tank**
F. **Water level indicator**
G. **4" cup height clearance**
H. **'Empty Me' drip tray indicator**
I. **Removable drip tray and grid**
J. **Selector control**
K. **HOT WATER button**
L. **STEAM button**
M. **Group head**
N. **360° swivel steam wand with removable froth enhancer**
O. **Concealed storage tray**

NOT SHOWN

Italian Made 15 Bar Pump
Thermoblock Heating System
1 Cup & 2 Cup 'Dual Wall' Filters
ESE Pod Filter
Stainless Steel Frothing Jug
Measuring/Tamping Spoon
Cleaning Tool
Breville Assist™ Plug

ASSEMBLING

your Breville Product

Ensure you have located all parts and accessories before throwing out the packaging.

WASHING ACCESSORIES

Remove the Drip Tray and Water Tank and wash all parts and accessories in warm, soapy water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.



NOTE

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

REASSEMBLY

Step 1

Insert the Storage Tray into the base of the machine and slide it towards the back wall. This is a convenient location to store the Cleaning Tool, Filters and Measuring/ Tamping Spoon when not in use.



Step 2

Slide the Drip Tray, with the Drip Tray Full Indicator and Grid in place, into the base of the machine.

Step 3

Slide the Water Tank over the Drip Tray. Ensure the Water Tank aligns flush with the sides of the machine.



OPERATING

your Breville Product

STEP 1 - FILLING THE WATER TANK

- Ensure the Power On/Off button is 'Off', the Selector Control is in the center 'Standby' position and the power cord is removed from the power outlet.
- Remove the Portafilter if locked into the Group Head and move the Steam Wand to the side of the machine.
- Remove the Water Tank by gripping the handle insert.
- When the Water Tank is removed a black tube extends out from the Water Tank storage area. Do not touch or try to remove this tube, it will automatically slide back into position when the Water Tank is reinserted.
- Fill the Water Tank with cold, preferably filtered water to the MAX mark. Slide the Water Tank carefully back into position. Ensure it aligns flush with the sides of the machine.



NOTE

Always check the water level before use and replace water daily. Use cold, preferably filtered water. Do not use mineral or distilled water or any other liquid.

STEP 2 - PREPARING THE COFFEE

- Place the 1 Cup Filter or 2 Cup Filter into the Portafilter. Use the 1 Cup Filter when brewing a single cup and the 2 Cup Filter when brewing two cups or a stronger single cup or mug.
- With the provided Measuring/Tamping Spoon, measure 1 level spoon of ground espresso coffee for the 1 Cup Filter or 2 level spoons for the 2 Cup Filter. Always ensure to use ground coffee suitable for espresso/cappuccino machines (refer to 'Hints & Tips', page 19).



STEP 3 - TAMPING THE COFFEE

- Tap the Portafilter several times to distribute the coffee evenly in the Filter. Tamp down with the tamping end of the provided Measuring/Tamping Spoon.
- Wipe excess coffee from the rim of the Filter to ensure a proper seal in the Group Head is achieved.

STEP 4 - PURGING THE GROUP HEAD

- Ensure the Selector Control is in the center 'Standby' position and plug the power cord into a 110/120V power outlet. Press the Power On/Off button to 'On'. The button surround will illuminate. A vibrating sound will be heard, this is normal.
- The heating light will flash while the machine is heating. During this time you may notice some water is automatically released into the Drip Tray. This is normal. It ensures the internal thermoblock heating system is at the optimal temperature for extracting espresso. When the machine has reached the correct operating temperature, the heating light will go out.
- Before placing the Portafilter into the Group Head, run a short flow of water through the Group Head. This stabilizes the temperature prior to extraction. To do this, turn the Selector Control to the right 'Espresso' position. A pumping noise will be heard then water will flow through. After 5 seconds, turn the Selector Control back to the center 'Standby' position to stop the water flow. You may notice water and steam is automatically released into the Drip Tray. This is normal.

NOTE

The heating light will flash or illuminate completely while the machine is heating or maintaining the correct temperature. During this time you may notice water and steam is automatically released into the Drip Tray. This is normal. Always ensure the heating light is not flashing or illuminated before extracting espresso.

STEP 5 - PRE-HEATING THE CUP

- A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water (refer to 'Steam & Hot Water Button', page 18) and place on the Cup Warming Tray.

STEP 6 - INSERTING THE PORTAFILTER

- Place the Portafilter underneath the Group Head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the Portafilter into the Group Head and rotate the handle towards the center until resistance is felt. This will be at an approximate 90° angle to the machine.





STEP 7 - EXTRACTING ESPRESSO

- Ensure the heating light is not flashing or illuminated before extracting espresso.
- Place pre-warmed cup(s) beneath the Portafilter.
- Turn the Selector Control to the right 'Espresso' position. A pumping noise will be heard.
- After a few seconds, aromatic coffee will start to flow.

NOTE

Due to the Triple Prime™ Pump, coffee will not start to flow immediately. This unique feature releases three bursts of hot water to moisten the ground coffee in the Portafilter. The ground coffee expands resulting in greater pressure build-up to extract all the oils and fullest flavor from the ground coffee.

NOTE

If the espresso starts to drip but doesn't flow after approximately 15 seconds, then you have either over dosed the Filter with too much coffee and/or the grind is too fine. This is an OVER EXTRACTED shot.

- When sufficient coffee has flowed, turn the Selector Control back to the center 'Standby' position.
- You may notice the heating light illuminate and water and steam automatically release into the Drip Tray. This is normal.

STEP 8 – TEXTURING MILK

The espresso machine features a 360° Swivel Steam Wand with removable Froth Enhancer. The Froth Enhancer creates a large amount of froth with very little effort. If less froth is required, remove the Froth Enhancer and store it in the Storage Tray. To reattach the Froth Enhancer, ensure the steam holes on either end are clear. Slide either end onto the Steam Wand, firmly pushing upwards onto the rubber surround.



- There are two phases to texturing milk. The first is stretching the milk to aerate it and the second is swirling the milk to make it silky smooth. These two operations should blend into one.
- Always start with fresh cold milk. Fill the jug half way.
- Position the tip of the Steam Wand over the Drip Tray. Press the Steam button then turn the Selector Control to the left 'Steam/Hot Water' position. The heating light will flash then illuminate completely. During this time, condensed water may purge from the Steam Wand before steam starts to flow. This is normal.

NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is normal.

- Before inserting the Steam Wand into the milk, pause the steam by returning the Selector Control to the center 'Standby' position. Very quickly insert the tip of the Steam Wand ¼-¾" (1-2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 4 o'clock position. Very quickly turn the Selector Control back to the left 'Steam/ Hot Water' position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 5 seconds only).
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the tip of the Steam Wand to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (140-149°F or 60-65°C) when the jug is hot to touch.
- Turn off steam BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side, immediately turn steam on to purge out any residual milk from the Steam Wand, then wipe the Steam Wand with a damp cloth.

NOTE

Always clean the Steam Wand and Froth Enhancer after every use. Refer to 'Cleaning the Steam Wand & Froth Enhancer', page 21.

- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to "polish" and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso. The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

NOTE

You may hear a vibrating noise and notice water and steam is automatically released into the Drip Tray. This is normal, it is the Auto Purge Function (see page 18).

TIP

If using the Froth Enhancer, do not allow milk to run over the top of the Enhancer otherwise it will not function properly.

REMOVING THE COFFEE PUCK

- After texturing the milk, remove the Portafilter from the Group Head. Turn the Portafilter upside down and tap firmly to remove the used coffee puck.

TIP

Due to high water pressure in the Group Head, the used coffee puck will be wet after extraction. For a drier coffee puck, we recommend leaving the Portafilter in the Group Head while texturing milk. Once complete, remove the Portafilter then tap out the used coffee puck.

- The Filters are firmly lodged inside the Portafilter to ensure they do not get dislodged when the coffee puck is tapped out of the Portafilter. To remove the Filter, grip the grooves on the Portafilter and lift the Filter out. Alternatively, use the edge of another Filter to leverage the Filter out of the Portafilter.
- Rinse the Filter and Portafilter and allow to dry.

AUTO PURGE

For extracting espresso immediately after using the steam function, the machine features an auto purge function.

The auto purge function ensures the ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermoblock heating system being too hot. The initial water is automatically released into the Drip Tray after steaming to ensure the thermoblock is at the optimal temperature for extracting espresso. Your espresso will always be extracted at the optimal temperature ensuring only the best flavors are extracted.

If you find water around the front of the machine, it may be the auto purge function. Ensure the Drip Tray is firmly pushed in place after extracting an espresso or using the steam and hot water functions. Empty the Drip Tray regularly.

STEAM & HOT WATER BUTTON

- The machine will automatically default to the Steam button when the machine is first turned on.
- Both buttons cannot be operated at the same time.
- To select steam, position the tip of the Steam Wand over the Drip Tray. Press the Steam button then turn the Selector Control to the left 'Steam/Hot Water' position. The heating light will flash then illuminate completely. During this time, condensed water may purge from the Steam Wand before steam starts to flow. This is normal.
- To select hot water, remove the Froth Enhancer from the Steam Wand. Press the Hot Water button then turn the Selector Control to the left 'Steam/Hot Water' position. Hot water will dispense from the Steam Wand. Hot water can be used to pre-heat cups or to make Americanos, tea, hot chocolate or instant oatmeal.

NOTE

The machine is not designed to supply large quantities of hot water. The more hot water dispensed, the cooler it becomes.

- If the machine remains on, the last button used (Steam or Hot Water) will stay illuminated.

NOTE

Always clean the Steam Wand and Froth Enhancer after every use. **Refer to 'Cleaning the Steam Wand & Froth Enhancer', page 21.**

HINTS & TIPS

The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure. Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

The Coffee

- We recommend using freshly roasted coffee beans, with a 'roasted on' date and use within 2 weeks of 'roasted on' date. The beans should be ground immediately before brewing as ground coffee quickly loses its flavor and aroma.
- Pre-ground coffee can be used but should not be kept for longer than 1 week as flavor will diminish.
- Store coffee (beans or pre-ground) in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible. Do not refrigerate or freeze.
- Buy coffee (beans or pre-ground) in small batches to reduce the storage time and store no more than one weeks supply at any time.

The Grind

- Always ensure the grind size of the coffee is suitable for espresso/ cappuccino machines. The grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the Filter and the taste of the espresso.
- If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be OVER EXTRACTED, dark in color and bitter in flavor.
- If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the Filter too quickly. The resulting espresso will be UNDER EXTRACTED and lacking in color and flavor.

CARE & CLEANING

CLEANING THE STEAM WAND & FROTH ENHANCER

Always clean the Steam Wand and Froth Enhancer after every use.

- After milk texturing, immediately turn steam on to purge out any residual milk from the Steam Wand.
- Remove the Froth Enhancer. Wipe the Steam Wand with a damp cloth and rinse the Froth Enhancer in warm tap water. Ensure the steam holes on either end of the Enhancer are clear. Use the pin on the end of the provided Cleaning Tool to unblock the hole(s).



- If the hole in the tip of the Steam Wand becomes blocked, ensure the Selector Control is in the center 'Standby' position, the Power On/Off button is 'Off' and the power cord is removed from the power outlet. Allow the machine to cool. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole.
- If the Steam Wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the Cleaning Tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided Cleaning Tool to unblock the hole before reattaching to the Steam Wand.





CLEANING THE FILTERS & PORTAFILTER

- The Filters and Portafilter should be rinsed under hot water immediately after use to remove all residual coffee oils.
- If any of the holes in the Filter become blocked, use the pin on the covered end of the provided Cleaning Tool to unblock the hole(s).



- If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak the Filter and Portafilter in the solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly. Cleaning tablets can be purchased by contacting Breville Consumer Service.

NOTE

Your espresso machine comes with Dual Wall Filters. While these Filters regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose, tamp pressure or coffee freshness, they may become blocked over time. As you become more experienced, consider trying Single Wall Filters. These allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso. They can be purchased by contacting Breville Consumer Service.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The Group Head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty Filter and Portfilter into the Group Head. Perform an extraction to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

- The Drip Tray should be removed, emptied and cleaned after each use (after the auto purge feature, see page 18) or when the Drip Tray is showing Empty Me!
- Remove the Grid from the Drip Tray. Wash both in warm soapy water. The Empty Me! indicator can also be removed from the Drip Tray.



- The Storage Tray can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

- The outer housing and cup warming tray can be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

NOTE

Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

DECALCIFYING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso. We advise decalcifying the machine every month and especially if not using the machine for an extended period eg. before going on vacation.

- Remove the Portafilter.
- Pour a 50/50 mixture of white vinegar and cold tap water into the Water Tank.
- Place a large container beneath the Group Head and Steam Wand.
- Ensure the heating light is not flashing.
- Turn the Selector Control to the right 'Espresso' position. A pumping noise will be heard. After a few seconds, water will flow. Once half the decalcifying mixture has run through the Group Head, turn the Selector Control back to the center 'Standby' position.
- Press the Steam button then turn the Selector Control to the left 'Steam/ Hot Water' position. The heating light will flash then illuminate completely. Condensed water may purge from the Steam Wand before steam starts to flow. Allow steam to run through the Steam Wand for approximately 2 minutes then turn the Selector Control back to the center 'Standby' position.
- If any of the mixture remains in the Water Tank, allow it to run through the Group Head.
- In harder water environments, we recommend repeating this cycle.
- After decalcifying, remove the Water Tank, rinse thoroughly then refill with fresh cold water only. To rinse the machine, repeat the steps above.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No espresso / Espresso only drips from the portafilter	• Machine is not turned on or plugged in.	Ensure the machine is plugged in and the Power On/Off button is 'On'.
	• Selector Control not in 'Espresso' position	Turn the Selector Control to the right 'Espresso' position.
	• Water tank is empty or not securely in place	Fill water tank. Slide it carefully back into position, ensuring it aligns flush with the sides of the machine.
	• Coffee grind is too fine	Use a slightly coarser grind.
	• Too much coffee in the filter	Lower dose of coffee.
	• Coffee tamped too firmly	Use a lighter tamp.
	• The filter is blocked	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly. To purchase cleaning tablets, call Breville Consumer Service on: 1-866-273-8455 (USA) 1-855-683-3535 (Canada).
		As you become more experienced, consider trying Single Wall Filters. These allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso. They can be purchased by contacting Breville Consumer Service on: 1-866-273-8455 (USA) 1-855-683-3535 (Canada).
	• Machine needs to be decalcified	Refer to 'Decalcifying', page 23.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Espresso runs out too quickly/No crema	• Coffee grind is too coarse	Use a slightly finer grind.
	• Not enough coffee in the filter	Increase dose of coffee.
	• Coffee not tamped firmly enough	Use a firmer tamp.
Coffee runs out around the edge of the portafilter	• Portafilter is not inserted into the group head correctly	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	• There are coffee grounds around the filter rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter to ensure a proper seal in group head.
	• Too much coffee in the filter	Lower dose of coffee.
	• Coffee has been tamped too firmly	Use a lighter tamp.
	• The silicone seal in the group head (surrounding the shower screen) needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head	Call Breville Consumer Service on: 1-866-273-8455 (USA) 1-855-683-3535 (Canada).
Wet coffee puck after extraction	• Due to high water pressure in the group head, the used coffee puck will be wet after extraction. This is normal.	For a drier coffee puck, we recommend leaving the portafilter in the group head while texturing milk. Once complete, remove the portafilter then tap out the used coffee puck.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Machine is vibrating / Making strange noises	• Water tank is empty or not securely in place	Fill water tank. Slide it carefully back into position, ensuring it aligns flush with the sides of the machine.
	• The machine will make a vibrating or thumping noise while it preheats, during the pre-brew Triple Prime™ (page 15), while brewing, steaming & dispensing hot water and while it auto purges after steaming (page 18). During this time you may also notice water and steam is automatically released into the drip tray. This is normal.	
Coffee is too cold	• Machine not preheated	Ensure the heating light is not flashing or illuminated before extracting espresso.
	• Cups not preheated	A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water (refer to 'Steam & Hot Water Button', page 18) and place on the Cup Warming Tray.
	• Milk not hot enough (if making a cappuccino or latte etc)	Heat milk until base of the jug becomes hot to touch.
Milk is not foamy after frothing	• Not enough steam	Steam wand may be blocked. Refer to 'Cleaning the Steam Wand & Froth Enhancer', page 21. Use the provided Froth Enhancer.
	• Milk is not fresh and cold	

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No steam is generated	• Machine is not turned on	Ensure the machine is plugged in and the Power On/Off button is 'On'.
	• Water tank is empty or not securely in place	Fill water tank. Slide it carefully back into position, ensuring it aligns flush with the sides of the machine.
	• Selector Control not in 'Steam' position	Press the Steam button then turn the Selector Control to the left 'Steam' position.
	• Steam wand is blocked	Refer to 'Cleaning the Steam Wand & Froth Enhancer', page 21.
Water leaking	• Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermoblock is at the optimal temperature for extracting espresso.	Ensure the drip tray is firmly pushed in place after extracting an espresso or using the steam and hot water functions. Empty the drip tray regularly.
	• Water tank is not securely in place	Slide it carefully back into position, ensuring it aligns flush with the sides of the machine.
	• Droplets of condensed water are dripping from the steam wand. This is normal.	Position the steam wand tip over the drip tray after use.
Drip tray fills too quickly	• Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermoblock is at the optimal temperature for extracting espresso.	

COFFEE VARIATIONS

COFFEES TO TRY



CAPPUCCINO

A single shot of espresso with textured milk, garnished with drinking chocolate.



ESPRESSO

Intense and aromatic, it is also known as a short black and is served in a small cup or glass.



LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approx. 10mm of foam.



MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as short black with a dash of milk or a dollop of textured milk.



AMERICANO

Add hot water first, then a shot of espresso (single or double) so that crema is maintained.



RISTRETTO

A ristretto is an extremely short espresso of approximately 15ml, distinguished by its intense flavor and aftertaste.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com
Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

34 Breville vous recommande la sécurité avant tout

37 Faites la connaissance de votre machine à espresso Duo-Temp[MC] de Breville

40 Montage de votre machine à espresso Duo-Temp[MC] de Breville

43 Fonctionnement de votre machine à espresso Duo-Temp[MC] de Breville

51 Entretien & nettoyage de votre machine à espresso Duo-Temp[MC] de Breville

55 Guide de dépannage

61 Cafés variés

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, dont les suivantes:

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Retirez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche électrique de la machine à espresso.
- Ne placez pas la machine à espresso sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre, sèche et libre de toutes substances.
- Ne placez pas la machine à espresso sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il ne touche à un four chaud.
- N'utilisez pas la machine à espresso sur une surface métallique comme, par exemple, le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Assurez-vous toujours que la machine à espresso est correctement assemblée avant de la brancher et de la faire fonctionner.
- Ne tentez pas de faire fonctionner la machine à espresso d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Utilisez uniquement de l'eau froide, préférablement filtrée, dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais la machine à espresso si le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant le cycle d'infusion, car la machine fonctionne sous pression.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons. Laissez la machine à espresso refroidir avant de la déplacer ou d'en nettoyer les pièces.
- Ne laissez pas la machine à espresso sans surveillance lorsqu'elle fonctionne.
- Ne mettez rien d'autre que des tasses sur le chauffe-tasse du dessus de la machine.
- Éteignez toujours la machine à espresso en appuyant sur la touche de démarrage Off et débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou non utilisé, ou avant de le nettoyer, de tenter de le déplacer, de le démonter, de l'assembler ou de le ranger.
- Gardez l'appareil et les accessoires propres. Respectez les consignes de nettoyage décrites dans ce livret.
- N'utilisez aucun autre accessoire que ceux fournis. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher à des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissance, à moins d'avoir été préparées ou supervisées par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est recommandé pour usage domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement le bon état de l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et ou appelez le Service à la clientèle de Brevile pour le faire vérifier, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou appelez le Service a la clientèle de Breville.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise à trois alvéoles correctement reliée la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre réduira les risques de chocs électriques.
- Si l'appareil est relié à la terre, la corde de rallonge doit être à 3 fils et reliée à la terre. Si la prise murale est standard à 2 alvéoles, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement reliée à la terre.
- Vous ne devrez en aucune circonstance couper ou retirer la troisième broche (reliée à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.



Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court et très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans supervision d'un adulte.

Les cordons d'alimentation détachables ou les cordes de rallonge peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la corde de rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à 3 broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^MC DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^MC avec un anneau qui laisse passer un doigt, pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise murale individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. L'utilisation d'une barre d'alimentation ou d'une corde de rallonge n'est pas recommandée.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre machine à espresso Duo-Temp^MC de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO DUO-TEMP[MC] DE BREVILLE



A. **Plateau chauffe-tasses**
B. **Voyant lumineux 'HEATING'**
C. **Bouton de démarrage**
D. **Porte-filtre**
E. **Réservoir d'eau amovible de 75oz (2,2L)**
F. **Indicateur de niveau d'eau**
G. **Hauteur de 4" pour tasses**
H. **Indicateur 'Empty Me'**
I. **Plateau d'égouttement et grille amovibles**
J. **Sélecteur de contrôle**
K. **Bouton EAU CHAUDE**
L. **Bouton VAPEUR**
M. **Tête d'infusion**
N. **Buse à vapeur pivotant sur 360° avec activateur de mousse amovible**
O. **Tiroir de rangement dissimulé**

NON ILLUSTRÉS

Pompe italienne 15 bars

Filtres à 'double paroi' pour 1 tasse & 2 tasses

Pichet à mousser

Cuillère à mesurer/bourroir

Outil de nettoyage

MONTAGE

de votre machine à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville

Le plateau d'égouttement et le réservoir d'eau de votre machine à espresso seront déjà montés lorsque vous retirerez la machine de la boîte. Le tiroir de rangement, les deux filtres en acier inoxydable, l'outil de nettoyage et la cuillère à mesurer/bourroir seront emballés séparément dans un sac de plastique.

Le porte-filtre et le pichet à mousser le lait seront rangés à l'intérieur de l'emballage en polystyrène. Assurez-vous d'avoir toutes les pièces et accessoires en votre possession avant de jeter l'emballage.

LAVER LES ACCESSOIRES

Retirez le plateau d'égouttement et le réservoir d'eau et lavez toutes les pièces et accessoires à l'eau chaude savonneuse, en utilisant un nettoyant liquide non abrasif. Rincez et asséchez correctement.



NOTE

Ne nettoyez aucun accessoire ou pièce dans le lave-vaisselle

MONTAGE

ÉTAPE 1

Insérez le tiroir de rangement et glissez-le vers l'intérieur de la machine. Vous pourrez y ranger l'outil de nettoyage, les filtres en acier inoxydable et la cuillère à mesurer/bourroir lorsqu'ils ne sont pas utilisés.



ÉTAPE 2

Glissez le plateau d'égouttement avec l'indicateur de niveau et la grille en place, sur la base de la machine, à l'avant du tiroir de rangement.



ÉTAPE 3

Faites glisser le réservoir sur le plateau d'égouttement, vers l'intérieur de la machine et juste au-dessus du tiroir de rangement. Veillez à ce que le réservoir soit bien aligné avec les côtés de la machine.



Avant la première utilisation: il est recommandé de procéder à une infusion sans mouture avant de préparer votre premier espresso. La tuyauterie interne sera ainsi préchauffée (suivre les étapes 1 et 4 de la section Fonctionnement de votre machine à espresso Duo-TempMC de Breville en page 44).

FONCTIONNEMENT

de votre machine à espresso Duo-TempMC de Breville

ÉTAPE 1 - REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

- Assurez-vous que le bouton On/Off est en position 'Off' et que le sélecteur de contrôle est en position 'Standby'.
- Éteignez l'appareil.
- Retirez le porte-filtre s'il est verrouillé dans la tête d'infusion et poussez la buse à vapeur vers le côté de la machine.
- Retirez le réservoir en le tirant par la poignée située sur le devant.
- Lorsque le réservoir d'eau est enlevé, un tube noir se glisse et sort de la zone de rangement du réservoir d'eau. N'y touchez pas et ne tentez pas de l'enlever. Il se replacera automatiquement lorsque le réservoir sera réinséré.
- Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque maximum indiquée sur le hublot de niveau d'eau et faites-le glisser à sa place dans la machine.



NOTE

Vérifiez le niveau d'eau avant l'usage et remplacez l'eau chaque jour.

Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau froide avant chaque usage.

N'utilisez pas d'eau minérale.

ÉTAPE 2 – PRÉPARER LE CAFÉ

- Placez le filtre dans le porte-filtre (le petit filtre pour 1 tasse et le grand pour 2 tasses).
- Utilisez une mesure rase de mouture à espresso pour le filtre d'une tasse, et deux mesures rases pour le filtre de deux tasses. Il est important d'utiliser la quantité adéquate de mouture selon le filtre choisi, car les perforations ont été conçues pour que la pression dans la machine puisse extraire le maximum de saveur pour chaque infusion.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO DUO-TEMP[MC] DE BREVILLE

ÉTAPE 3 – TASSER LA MOUTURE

- Arasez la mouture dans le filtre et pressez légèrement avec le bourroir (Voir Trucs pour préparer le café en page 50).
- Enlevez tout excédent de mouture sur le bord du porte-filtre, pour permettre qu'il s'insère correctement dans la tête d'infusion.



NOTE

Les filtres sont fermement maintenus en place pour éviter de les jeter dans les déchets avec la mouture usée.

NOTE

Retirez le filtre par l'encoche latérale du porte-filtre. Si cela s'avère difficile, utilisez l'autre filtre non utilisé fourni avec la 800ESXL pour soulever et retirer le filtre déjà en place.

ÉTAPE 4 – PRÉPARATION INITIALE DE LA TÊTE D'INFUSION

- Avant de mettre le porte-filtre en place, il est recommandé de faire passer une certaine quantité d'eau par la tête d'infusion.
- Assurez-vous que le sélecteur de contrôle est en position 'Standby'. Pressez le bouton On/Off en position 'On'; le contour du bouton s'illuminera, de même que le contour du bouton de vapeur.
- La machine fera entendre un bruit de pompe et le voyant 'Heating' s'illuminera en rouge. Lorsque la température adéquate sera atteinte, le voyant rouge 'Heating' s'éteindra.
- Placez un contenant sous la tête d'infusion.
- Tournez rapidement le sélecteur à la position 'Espresso' jusqu'à ce que l'eau coule. Remettez-le à la position 'Standby'. Un bruit de pompe se fera entendre durant cette opération.

ÉTAPE 5 – PRÉCHAUFFER LES TASSES

- Le plateau chauffe-tasses se réchauffera à mesure que la température de la machine augmentera.
- Préchauffez les tasses à espresso sur le plateau chauffe-tasses, ce qui maintiendra la température optimale du café une fois servi.



NOTE

La machine reste en fonction et maintient une température constante aussi longtemps que le bouton On/Off est en position 'On'. Si la température baisse, le voyant 'Heating' s'illuminera et le système de chauffage Thermoblock s'activera automatiquement pour que la température adéquate d'infusion soit atteinte.

ÉTAPE 6 – INSTALLATION DU PORTE-FILTRE

- Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion, de façon à ce que la poignée soit alignée comme sur le graphique. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et poussez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir, soit à un angle d'environ 90° de la machine.

ÉTAPE 7 – INFUSER LE CAFÉ

- Le voyant rouge 'Heating' s'éteint lorsque la machine a atteint la bonne température d'infusion.
- Veillez à ce que le plateau d'égouttement et la grille soient en place.
- Placez une ou deux tasses préchauffées sous le porte-filtre.
- Mettez le sélecteur à la position 'Espresso'.
- Après quelques secondes, un café aromatique sera versé dans les tasses. Un bruit de pompe accompagnera cette opération.
- Lorsqu'une quantité suffisante de café aura été versée dans les tasses, placez le sélecteur à la position 'Standby'. Cela arrêtera l'infusion.
- Si la fonction 'Vapeur' n'est pas requise, laissez le sélecteur à la position 'Standby', débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

FONCTION PRÉ-INFUSION

- Lorsque le sélecteur est en position 'Espresso', la pompe 15 bars commence immédiatement à pomper l'eau, suivi d'une pause, puis le pompage reprend pour laisser passer l'eau dans la mouture du porte-filtre. La fonction pré-infusion est une fonctionnalité avancée de la 800ESXL.
- La mouture est humectée par une faible quantité d'eau avant l'extraction. Elle prend alors du volume et la pression considérable accumulée permet ainsi d'extraire tous les arômes du café.

ÉTAPE 8 – VIDER LE PORTE-FILTRE

- Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion en le faisant tourner vers la gauche jusqu'à ce qu'il se libère. Tournez-le à l'envers pour dégager la mouture usée (que vous jetterez dans la poubelle et non dans le lavabo, pour ne pas obstruer la tuyauterie).
- Retirez le filtre à l'aide de l'encoche latérale. Rincez le filtre et le porte-filtre et laissez sécher.

COMMENT MOUSSER LE LAIT POUR UN CAPPUCCINO OU UN LATTÉ

La machine à espresso Duo-TempMC est équipée d'une buse à vapeur commerciale pivotante et d'un activateur de mousse en acier inoxydable. L'utilisation de cet accessoire permet d'obtenir une grande quantité de mousse.

Si vous désirez moins de mousse, retirez l'activateur et servez-vous uniquement de la buse à vapeur. Pour dégager l'activateur de mousse, laissez-le refroidir puis tirez-le vers le bas. Vous pouvez ranger cet accessoire dans le tiroir de rangement de la machine, s'il n'est pas utilisé régulièrement.

Pour le réinstaller, insérez-le autour de la buse à vapeur, par l'une ou l'autre de ses extrémités, en poussant vers le haut jusqu'à l'anneau en caoutchouc. Assurez-vous que les petits trous à vapeur situés de chaque côté de l'activateur sont propres, afin d'assurer un moussage optimum.



- La première étape pour faire un cappuccino ou un latté est de préparer un expresso court.
- Remplissez au tiers de lait froid le pichet à mousser en acier inoxydable .
- Mettez le sélecteur à la position 'Steam' et appuyez sur le bouton 'Steam'. (Voir l'information sur le boutons de vapeur et d'eau chaude à la page 48). Le voyant 'Heating' commencera à clignoter pour indiquer que le système de chauffage Thermoblock est en marche et se prépare à produire de la vapeur.



⚠ *ATTENTION*

Les parties en métal du porte-filtre pourraient être encore très chaudes. Refroidissez-les dans de l'eau froide.

NOTE

Lorsque la 800ESXL produit de la vapeur, on peut entendre un bruit de pulsation, ce qui est normal pour la pompe 15 bars.

- Lorsque le voyant rouge 'Heating' cesse de clignoter, plongez rapidement la buse vapeur dans le pichet, de façon à ce que l'activateur de mousse soit à peine immergé dans le lait.

NOTE

Si la vapeur s'échappe de la buse avant que celle-ci ne soit immergée dans le lait, interrompez le processus de vapeur en remettant le sélecteur à la position 'Stanby'. Cela évitera que la pression de la vapeur ne fasse jaillir le lait hors du pichet. Un bruit de pompe se fera entendre pendant un court moment.



NOTE

La buse à vapeur de la 800ESXL est pivotable et peut donc être orientée selon vos préférences.

- Tenez le pichet incliné pour que l'accessoire de moussage touche à peine à la surface du lait. La vapeur créera un mouvement giratoire à l'intérieur du pichet.
- Lorsque le lait commence à prendre du volume, immergez l'accessoire de moussage plus au fond du pichet pour faire chauffer le lait.
- D'une main, tenez le pichet incliné et placez l'autre main en-dessous.
- Lorsque la base du pichet devient trop chaude au toucher, mettez le sélecteur à la position 'Standby', ce qui interrompt la fonction de vapeur. Vous pouvez alors retirer le pichet. Un bruit de pompe se fera entendre pendant quelques instants.
- Versez le lait chaud dans chaque tasse de café expresso fraîchement préparé et ajoutez à la cuillère la mousse de lait, dans les proportions suivantes: Cappuccino - ⅓ espresso, ⅓ lait chaud, ⅓ mousse de lait. Latté - ⅓ espresso couvert de lait chaud et ¼po (1cm) de mousse de lait (servi traditionnellement dans un verre).

BOUTONS 'STEAM' & 'HOT WATER' (VAPEUR & EAU CHAUDE)

- Le contour du bouton 'Steam' s'illuminera lorsque le bouton On/Off sera en position 'On'.
- La machine s'activera automatiquement en mode 'Steam' lorsqu'elle démarrera.
- Les deux boutons ne peuvent fonctionner simultanément.
- Pour sélectionner la vapeur: lorsque le contour du bouton 'Steam' sera illuminé, tournez le sélecteur à 'Steam'.
- Pour sélectionner l'eau chaude: pressez le bouton 'Hot Water' et le contour s'illuminera; tournez alors le sélecteur à 'Steam'.
- Si la machine reste en fonction et le contour du dernier bouton utilisé (vapeur ou eau chaude) demeurera illuminé.

NOTE

Assurez-vous que l'activateur de moussage est correctement inséré et touche l'anneau en caoutchouc de la buse à vapeur.

Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait frais et froid (un lait faible en gras moussera plus facilement)

Nettoyez la buse à vapeur et l'accessoire de moussage après chaque usage. Consultez la section Entretien et Nettoyage à la page 52.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO DUO-TEMPMC DE BREVILLE

FONCTION DE VIDANGE AUTOMATIQUE

Si vous désirez préparer d'autre café immédiatement après avoir utilisé la fonction 'Steam', la 800ESXL possède une fonction de vidange automatique. Cela empêche que la mouture soit brûlée par l'eau trop chaude provenant du Thermoblock.

À la place, l'eau est automatiquement acheminée par l'intérieur vers le plateau d'égouttement, ce qui assure le maintien d'une température optimale pour l'extraction du café. Votre café sera toujours extrait à la température optimale pour obtenir le maximum de saveur.

⚠ *ATTENTION*

Ne laissez pas le lait déborder au-dessus de l'accessoire de moussage, car il ne fonctionnera pas normalement.

Pour éviter les éclaboussements, ne soulevez pas l'extrémité de l'accessoire de moussage au-dessus de la surface du lait.

Assurez-vous que le sélecteur est à la position 'Standby' avant de retirer le pichet à mousser.

UTILISATION DE LA FONCTION 'HOT WATER' (EAU CHAUDE)

La 800ESXL est munie d'une fonction 'Hot Water' (Eau chaude) qui permet de préparer du thé, du chocolat chaud ou d'autres breuvages chauds. L'eau chaude est dispensée par la buse à vapeur.

Pour utiliser cette fonction, retirez l'accessoire de moussage de la buse à vapeur. Pressez le bouton 'Hot Water'; le contour du bouton s'illuminera.

Placez le pichet ou une tasse sous la buse à vapeur pour recueillir l'eau chaude.

Pour arrêter l'eau chaude, tournez le sélecteur à la position 'Standby'. Limitez l'usage de l'eau chaude à 2 litres (4 pintes) chaque fois.

La machine n'est pas conçue pour préparer des carafes entières de café ou de thé. Plus on extrait d'eau, plus elle se refroidit.



NOTE

Si la machine reste allumée, le bouton de la dernière fonction utilisée demeurera allumé.

Pour passer à la fonction de vapeur, appuyez simplement sur le bouton 'Steam' pour que le contour du bouton s'illumine, et placez le sélecteur à la position 'Steam'. Consultez les informations sur les boutons 'Steam' et 'Hot Water' à la page 48.

TRUCS POUR PRÉPARER LE CAFÉ

Préparer un bon café est un art facile à maîtriser. Voici quelques trucs qui vous aideront à obtenir un café exquis.

LE CAFÉ

On peut utiliser du café déjà moulu. Il doit être conservé dans un contenant étanche et dans un endroit frais et sec. Le café moulu ne devrait pas être conservé plus d'une semaine, car il perdra de sa saveur. Ne pas réfrigérer ou congeler.

Il est recommandé de moudre les grains de café entiers juste avant de les utiliser, et de les garder dans un contenant hermétique, au frais et au sec, pour une durée n'excédant pas un mois. Après quoi, ils perdront de leur saveur. Ne pas réfrigérer ni congeler.

LE DÉBIT D'EAU

Lorsque vous infusez du café, assurez-vous du bon débit d'eau passant à travers le filtre.

Si l'eau passe trop lentement, le café sera surextrait, très foncé et amer, avec un créma inégal et bariolé sur le dessus.

Si l'eau passe trop vite, le café sera sous-extrait, la saveur optimale n'aura pas eu le temps de se développer, et le café goutera l'eau et n'aura pas l'épaisse couche de créma sur le dessus.

Le débit d'eau peut s'ajuster en variant la force de tassage de la mouture dans le filtre ou en changeant la mouture.

LA MOUTURE

Si vous utilisez du café déjà moulu, assurez-vous qu'il convient aux machines à espresso/cappuccino.

Si vous moulez des grains de café, la mouture doit être fine mais pas trop ni poudreuse. La grosseur de mouture affectera le débit d'eau la traversant dans le filtre et, par le fait même, le goût du café.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a la texture de la farine), l'eau ne traversera pas la mouture, même avec la pression. Le café sera surextrait, trop foncé et amer, avec un créma inégal et bariolé sur le dessus.

Si la mouture est trop grossière, l'eau passera trop vite à travers le café et donnera un café sous-extrait, peu savoureux et sans l'épaisse couche de créma sur le dessus.

TASSAGE DU CAFÉ

Après avoir rempli le filtre de mouture, vous devrez la tasser à l'aide du bourroir/cuillère à mesurer. La mouture doit être tassée assez fermement.

Si la mouture n'est pas tassée assez fermement, l'eau la traversera trop rapidement et le café sera sous-extrait. Par contre, si elle est tassée trop fermement, l'eau la traversera trop lentement et le café sera surextrait.

NOTE

Le goût de votre café dépendra bien sûr de vos préférences personnelles, mais aussi de plusieurs autres facteurs, comme le type de grains choisi, la grosseur de la mouture et le tassage. Nous vous recommandons d'en faire l'expérience en variant ces facteurs pour obtenir un café à votre goût.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre machine à espresso Duo-Temp^MC de Breville

NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR ET DE L'ACCESSOIRE DE MOUSSAGE

- La buse à vapeur et l'accessoire de moussage doivent être nettoyés après chaque moussage.
- Retirez l'accessoire de moussage et rincez-le à l'eau chaude. Assurez-vous que les deux petits trous latéraux sont propres. Utilisez l'aiguille de l'outil de nettoyage pour débloquer ces trous, selon le cas.
- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide et, en la dirigeant vers le plateau d'égouttement, tournez le sélecteur à 'Steam' et pressez le bouton 'Hot Water'. Cela éliminera les résidus de lait à l'intérieur de la buse à vapeur.



- Assurez-vous que le sélecteur est à la position 'Standby'. Pressez le bouton On/Off à la position 'Off', débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Si la buse à vapeur reste bloquée, servez-vous de la pointe de l'outil de nettoyage pour la débloquer.
- Si la buse est encore bloquée, l'embout de la buse peut être retiré en utilisant l'ouverture au centre de l'outil de nettoyage.
- Faites tremper l'embout de la buse dans l'eau chaude avant d'utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour le débloquer. Remettez-le en place au bout de la buse et serrez-le avec l'outil de nettoyage.







NETTOYAGE DES FILTRES, DU PORTE-FILTRE ET DE LA TÊTE D'INFUSION

- Les filtres en acier inoxydable et le porte-filtre devraient être rincés immédiatement après chaque usage pour enlever toutes les particules de café. Si les petites perforations des filtres se bouchent, la partie pointue de l'outil de nettoyage pourra servir à les débloquer.
- L'intérieur de la tête d'infusion devrait être essuyée avec un chiffon humide pour enlever toutes les particules de café moulu.
- Faites passer l'eau régulièrement dans le porte-filtre, libre de mouture, pour rincer les particules de café restantes.

NETTOYAGE DU BOÎTIER/PLATEAU CHAUFFE-TASSES

- Le boîtier et le plateau chauffe-tasses se nettoient à l'aide d'un chiffon humide (n'utilisez pas d'agents abrasifs, de tampons à récurer ou de chiffons susceptibles d'en égratigner la surface).

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être enlevé, vidé et nettoyé régulièrement, surtout quand l'indicateur montre que le plateau est plein.



- Enlevez l'indicateur et la grille du plateau d'égouttement, lavez-les à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un liquide nettoyant non abrasif, et séchez à fond.
- Si ce nettoyage est insuffisant, l'indicateur peut être enlevé du plateau d'égouttement en libérant les fermoirs situés sur les côtés.

NETTOYAGE DU TIROIR DE RANGEMENT

- Le tiroir de rangement se retire après que le plateau d'égouttement aura été enlevé. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de chiffons susceptibles d'en égratigner la surface).

NOTE

Ne nettoyez aucun des accessoires ou pièces dans le lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE

- Subséquemment à un usage régulier, une eau dure peut causer l'accumulation de minéraux à l'intérieur ou sur nombre de composants internes de la machine, ce qui réduit le volume d'eau, la puissance de la machine et affecte la qualité du café.
- Nous vous conseillons de détartrer la machine sur une base régulière (tous les deux ou trois mois) à l'aide d'un agent détartrant liquide.
- Suivez le mode d'emploi indiqué ou utilisez le guide suivant:

a) Solution diluée (pour une eau plus douce)
   - 1 partie d'agent détartrant
   - 2 parties d'eau

b) Solution concentrée (pour une eau plus dure)
   - 1 partie d'agent détartrant
   - 1 partie d'eau froide du robinet

DÉTARTRAGE DE LA MACHINE

- Assurez-vous que le sélecteur est à la position 'Standby' et que le bouton On/Off est à la position 'Off' avant d'éteindre la machine et la débrancher.
- Enlevez le porte-filtre et l'accessoire de moussage de la buse à vapeur. Versez la solution détartrante dans le réservoir d'eau.
- Branchez la machine et mettez-la en marche.
- Pressez le bouton On/Off à la position 'On' et le sélecteur à la position 'Standby'.
- Placez un grand contenant sous la tête d'infusion et la buse à vapeur.
- Lorsque la température d'infusion sera atteinte, le voyant 'Heating' s'éteindra. Mettez le sélecteur à la position 'Espresso' et faites passer la moitié de la solution détartrante par la tête d'infusion.
- Mettez le sélecteur à la position 'Steam' et faites passer le reste de la solution détartrante par la buse à vapeur. Lorsque la solution cesse de couler, mettez le sélecteur à la position 'Standby'.
- Après le détartrage, enlevez le réservoir d'eau et rincez-le à fond. Remplissez-le d'eau froide. Pour rincer la machine, faites passer la moitié de l'eau par la tête d'infusion et l'autre moitié par la tige de vapeur.
- La machine est prête à être utilisée.

NOTE

Les filtres en acier inoxydable ne devraient entrer en contact avec aucun agent détartrant.

Ne vous servez pas d'agents détartrants en poudre.

⚠ *ATTENTION*

N'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Le réservoir d'eau ne devrait jamais être retiré ou vidé complètement lors du détartrage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Le café ne coule pas	• La machine n'est pas en marche ou n'est pas branchée	Veillez à ce que la machine soit branchée et que le bouton On/Off soit en position 'On'.
	• Le réservoir d'eau est vide	Voyez l'étape 1 – 'Remplir le réservoir d'eau' en page 44.
	• Le sélecteur n'est pas à la position 'Espresso'	Mettez le sélecteur à la position 'Espresso'.
	• La mouture est trop fine	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez 'La mouture' en page 50.
	• Il y a trop de café dans le filtre	Consultez 'Préparer le café' en page 44.
	• Le café est trop tassé.	Consultez 'Tasser la mouture' en page 45.
	• Le filtre est bloqué	Utilisez l'épingle de l'outil de nettoyage pour débloquer les trous. Consultez 'Nettoyage des filtres' en page 53.
Le café coule trop vite	• La mouture est trop grossière	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez 'La mouture' en page 50.
	• Il n'y a pas assez de café dans le filtre	Consultez 'Préparer le café' en page 44.
	• Le café n'est pas tassé assez fermement	Consultez 'Préparer le café' en page 44.
Le café coule goutte à goutte du porte-filtre	• Le niveau d'eau du réservoir est vide ou presque	Consultez l'étape 1 'Remplir le réservoir d'eau' en page 44.
	• La mouture est trop fine	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez 'La mouture' en page 50.
	• La machine est bloquée par des dépôts minéraux	Détartrez la machine; veuillez consulter 'Détartrage' en page 54.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Le café déborde du porte-filtre	• Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion	Consultez 'Installation du porte-filtre' en page 46.
	• Il y a du café moulu sur les bords du filtre	Enlevez tout excès de café des bords du porte-filtre pour qu'il s'insère bien dans la tête d'infusion.
	• Il y a trop de café dans le filtre	Consultez 'Préparer le café' en page 44.
	• Le café a été tassé trop fermement	Consultez 'Tasser la mouture' en page 45.
	• Le filtre utilisé ne convient pas à la quantité de mouture	Utilisez le petit filtre pour une tasse de café et le grand pour 2 tasses de café.
	• Le joint de silicone autour de l'écran diffuseur doit être remplacé pour assurer une bonne étanchéité du porte-filtre dans la tête d'infusion.	Contactez le Service à la clientèle de Breville au : 1-866-273-8455 (É.-U.) 1-855-683-3535 (Canada).
La machine fait trop de bruit	• Le réservoir d'eau est vide	Consultez l'étape 1 – 'Remplir le réservoir d'eau' en page 44.
	• Le réservoir d'eau n'est inséré correctement	Consultez l'étape 1 – 'Remplir le réservoir d'eau' en page 44.
	• La pompe italienne de 15 bars de la machine fonctionne normalement.	
Le café est trop faible ou goute l'eau	• La mouture n'est pas assez fine	Utilisez une mouture qui convient à l'espresso, comme le café noir généralement appelé 'Mélange à espresso'. Consultez 'La mouture' en page 50.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Le café est trop froid	• La machine n'a pas été préchauffée	Assurez-vous que le voyant rouge 'Heating' est éteint, car cela vous indiquera que la machine a atteint la bonne température.
	• Les tasses n'ont pas été préchauffées	Le plateau chauffe-tasses se réchauffe en même temps que la machine. Consultez 'Préchauffer les tasses' en page 45.
	• Le lait n'a pas été assez chauffé (si vous faites un cappuccino ou un latté)	Si la base du pichet à mousser est trop chaude au toucher, c'est que le lait a atteint la bone température. Consultez 'Comment mousser le lait pour un cappuccino ou un latté' en page 47.
Il n'y a pas de créma	• Le café n'a pas été tassé assez fermement	Consultez 'Tasser la mouture' en page 45.
	• La mouture est trop grossière	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez 'La mouture' en page 50.
	• Le café moulu n'est pas frais	Le café pré-moulu ne devrait pas être conservé plus d'une semaine. Veuillez consulter 'Le café' en page 50.
	• Les perforations du filtre sont bouchées	Utilisez l'épingle de l'outil de nettoyage pour débloquer les trous. Consultez 'Nettoyage des filtres' en page 53.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Aucune vapeur n'est générée	• La machine n'est pas allumée	Assurez-vous que l'appareil est branché et que le bouton On/Off est en position 'On'.
	• Le réservoir d'eau est vide	Consultez 'Remplir le réservoir d'eau' en page 44.
	• Le sélecteur n'est pas à la position 'Steam'	Tournez le sélecteur à la position 'Steam'. Assurez-vous d'avoir sélectionné le bouton 'Steam' pour avoir de la vapeur et le bouton 'Hot Water' pour avoir de l'eau chaude.
	• La tige de vapeur est bouchée	Utilisez l'épingle de l'outil de nettoyage pour nettoyer l'ouverture. Si la buse à vapeur demeure bloquée, enlevez l'embout à l'extrémité de la buse à l'aide de la clé sur l'outil de nettoyage. Veuillez consulter 'Entretien & nettoyage' en page 52.
Le lait ne mousse pas	• Il n'y a pas assez de vapeur	La buse à vapeur peut être bloquée. Consultez 'Entretien & nettoyage' en page 52.
	• Le lait n'est pas frais ou froid	Le lait doit être frais et froid. Veuillez consulter « Comment faire mousser le lait pour un cappuccino ou un latté » à la page 47.
De l'eau coule	• Fonction de vidange automatique. L'eau est automatiquement libérée dans le plateau d'égouttement après la vapeur et l'eau chaude pour que le serpentin soit à la température optimale d'extraction de l'espresso.	Assurez-vous d'avoir poussé le plateau d'égouttement en place après l'utilisation des fonctions de vapeur et d'eau chaude.
	• Le réservoir d'eau n'est inséré correctement	Consultez l'étape 1 – 'Remplir le réservoir d'eau' en page 44.

CAFÉS VARIÉS



CAPPUCCINO

Un espresso simple avec ajout de lait mousseux et garni de poudre de chocolat.



ESPRESSO

Intense et aromatisé, aussi connu comme espresso court ou noir, et servi dans une demi-tasse ou un verre.



LATTÉ

Espresso simple auquel on a ajouté du lait mousseux et environ 10 mm de mousse.



MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme un espresso noir avec un soupçon de lait ou une cuillerée de lait mousseux.



AMERICANO

Versez d'abord l'eau chaude, puis l'espresso (simple ou double), afin de maintenir le crema.



RISTRETTO

Un ristretto est un espresso extrêmement court d'environ 15 ml, reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.